TECHE
UDINE

MANOSCRITTI

FONDO JOPPI

Manoscritto n. J_MSS_0232

I manoscritti che compongono compongono il fondo, assieme alle migliaia di testi a stampa - compresi rari incunaboli e cinquecentine - il Fondo Joppi, sono quasi esclusivamente di interesse friulano. La raccolta si è formata nell'arco di una sessantina di anni grazie alle ricerche di Vincenzo ed Antonio Joppi.

Collocazione:

Biblioteca Civica "Vincenzo Joppi", Udine - Inventario dei manoscritti del Fondo Joppi
https://www.techeudine.it/fondo-joppi
https://www.sbhu.it/

Copia Dissertazione di me Valentino Antivari Academico di questa Città l'anno 1760 recitata li 6 Marzo.

Sin dall'anno decorso, che fù il principio di questa letteraria Academia da ben cospicui talenti furono proposte e publicate quelle universali dissertazioni che aprirono il campo a caduno di noi di entrarvi in seguito a trattare le cose pratiche, e particolari. Il Sig. Fortunato Bianchini si fù il primo che dilatò la tenda a sì vasto spazio e fece a noi vedere la vera idea della filosofia assisa e ben piantata sovra la soda base della verità. e quantunque gli argomenti di certi antichi filosofi avessero forza di persuadere i loro seguaci, e questi infelici, perche filosofi di mezzo cuore, non solo credessero a loro detti ma li veneratssero altresì come saggi, pure all'incontro noi moderni filosofi fissando sempre lo sguardo alla vera filosofia si siam dato l'un l'altro la fede nelle cose fi… [illegible] dell'uomo e le verità de'

Scritture dell'Accademia d'Agricoltura di Udine.

Dissertazione di Valentino Antivari del 1760.

5 [illegible]

… [illegible]

… [illegible] altri dice vescovi pane. Qual parlare è mai questo? nel versicolo XVIII dice comedes herbam, e nel XIX dice: vescovis pane: nel primo lo

Copia

Dissertazione di me Valentino Antivari Academico di questa Città l'anno 1760 recitata li 6 Marzo.

Fin l'anno decorso, che fù il principio di questa letteraria Academia da ben Attivati talenti, furono proposte e publicate quelle universali dissertazioni che aprirono il campo a ciascuno di noi di entrarci in seguito a trattare le cose pratiche, e particolari. Il Sig. Fortunato Bianchini fù il primo che altrò la tenda a sì vasto spazio, e fece a noi vedere la vera idea della filosofia assisa e ben piantata sovra la soda base della verità. e quantunque gli argomenti di certi antichi filosofi avessero forza di persuadere li loro seguaci, e questi infelici, perchè filosofi di mezzo cuore, non solo credessero a loro detti ma li veneraressero altresì come saggi, pure all'incontro noi moderni filosofi fissando sempre lo sguardo alla vera filosofia si siam dato l'uno l'altro la fede nelle cose fisiche di porre in bilancia gli argomenti dell'una, e le verità de' fatti ritrovaciate dalla sperienza dall'altra e di voltare corraggiosamente le spalle anco a que' rinomati Maestri che con la loro autorità credettero imporci credenza.

Da questa filosofia come da copioso e perenne fonte scaturirono dal suo principio un'infinità di ruscelli, o siano parti e tra questi l'Agricoltura. Confesso il vero: questa mi piacque che nella più e chi bene la ravvisa non deve accettarla come consiglio, ma piuttosto come legge eseguirla perchè il Creatore la commandò al nostro Progenitore Adamo allor quando dopo la colpa maledisse la terra come si legge nel Genesi al capo III.° dicendo all'uomo: spinas, et tribulos germinabit tibi, et comedes herbam. indi in un subito aggiunse: in sudore vultus tui vesceris pane. Qual parlare è mai questo? nel versicolo XVIII dice comedes herbam, e nel XIX dice: ^vesceris^ pane: nel primo lo

condanna come un delinquente minacciandolo: comedes herbam, e nel secondo lo compatisce come uomo assicurandolo: vesceris pane.

Per verità, riveriti Accademici, sembra difficile a prima vista capirne il mistero, ma a ben pensarci ella è facile la soluzione. Quando disse: comedes herbam parlò ad Adamo ozioso, e quando disse: vesceris pane parlò ad Adamo operoso.

A tale comandamento e a tanto castigo chi di noi, Letterato Consesso, avrà ardire di dar passata ad un arte si nobile si naturale e si necessaria? Chi mai avrà cuore di starsene neghittoso senza dar mano a tant'opra?

Io per me giacchè questa sera da chi comanda mi è stato concesso giornata ho pensato farne debil discorso sopra l'Agricoltura. Ma non credeste in genere, poichè questo sarebbe per me un peso troppo grave, e per voi troppo stucchevole. Tratterò dunque d'una specie di grano da me creduto in questa Patria il più comune, il più utile e forse anco il più dilettevole.

Preggovi soltanto rispettabili Accademici, a non aspettare da me nè erudizioni nè parole scielte e polite, poichè io mi conosco affatto sfornito di sì bell'arte. il mio assunto si è tutto pratico, ed instruttivo nè io mi servirò se non di que' termini, e di quelle espressioni che crederò più confacenti alla materia.

Il Formentone egli è una biada che da un secolo e mezzo circa fu portata in Europa assieme con la razza de' Galli d'Indi da un Spiritoso Europeo, quale per verità sembra mandato da Dio per levare dal nostro Mondo il brutto mostro della fame. Se io sapessi il luoco del suo sepolcro certamente vorrei scolpirvi sopra il marmo, che copre le sue bene=

fiche

fiche ceneri a nome d'oca i villici friulani un gravido elogio.

In breve tempo questa semente si dilatò, indi giunse in questo Serenissimo Dominio, non permise però la pubblica Vigilanza nè l'uso, nè la coltura di questa sintantochè con ben lunghe, e valide prove non fu assicurato l'Ecc.mo Magistrato alla Sanità si delle intrinseche qualità di questo grano, come anco de suoi effetti; ma finalmente scoperto esso grano essere d'ottima indole, con fausto, e sicuro presaggio del pubblico bene fu permesso a tutti i sudditi il propagarlo, e servirsene di suo talento; anzichè in oggi si è talmente dilatata questa pianta, che non v'è angolo in questa Nostra Patria in cui non sia passata a coltura. Buon per noi, che questa pianta è feconda poichè altrimenti i poveri Villici, e gl'abitatori dell'alpi potrebbero appena camparvi la vita, anzi sembra impossibile come mai nè passati tempi abbian potuto vivere colla sagina, e col miglio.

Le sue foglie sono appunto simili alla sagina, quasi lunghe due tagli, quali ben mature, e ben secche sono per l'verno una buona pastura agl'armenti.

Il suo gambo egl'è grosso più d'un bastone tutto nodoso circa ogni mezzo piede, di vernicata, e dura corteccia colore appunto di canna, entro la quale vi è un midollo assai dolce, e leggero, quali gambi quando sono ben pesti dai giumenti, e da carri sono un sufficiente letame per ingrassare il campo.

Le sue radici allorchè tolte dalla terra indurrano come legno, e quei poveri della Stradalta, che quasi ignuda di legna scaldano i loro forni per cuocere il pane, e d'esse si servono come di fascinelle in qualunque loro bisogno.

Il suo conocchio, o sia fusto allorchè sgranellato sembra appunto quelle celle, che le pecchie chiudono i favi, e quando questo è ben secco

senza ajuto alcuno dell'arte, da se stesso diviene un ottimo carbon bianco per riscaldar la famiglia.

Il suo grano e nella simetria, e nella mole così è simile ai grani del melograno, toltone il colore, e il diafano, ed è un ottimo nutrimento non solamente al villano, ma anco à molte persone civili facendo loro bel sangue.

Il preggio della farina di questo grano si riconosce dalle presenti riflessioni. Ogni farina di grano hà due parti, l'una cioe amillacea, l'altra animale, questa si considera per nutritiva, l'altra passa in segregazioni. Vero è che non v'è alcun grano, la cui farina contenga più parte animale del frumento; nel formentone però quantunque la parte nutritiva sia minore ciò non ostante la di lui corteccia, che essa pure si sfarina in parte per esser grossa, ottiene una facoltà assorbente, e dulcificante, di modochè la polenta riesce come un ottimo medicamento a molte affezioni dello stomaco, e talvolta con miglior successo de' medicamenti della farmacopea, per ciò la farina d' questo grano a chi d'essa si pasce, riesce di nutrimento, ed anco di preservativo a molti malori.

Molti usano questo grano in minestra bollito così intiero com'è, ma molti più politi, e più cauti fanno la detta minestra colla sua farina, che sembra una panata grattata, che gl' antichi apellavano Pulmentum.

La rustica povertà nel miscellaneo delle loro erbe di primavera dette Liturni nelle foglie delle novelle rappe d'state nè fà un mirabile uso di questa farina, poiche mescolandola in quell'erbe salubri, in quella ebolizione si condensa e ligha quel magrissimo brodo, o per meglio dire siroppo, cosiche amalgamandosi assieme quella sana composta, serve ad essi di nutrimento, e di medicina.

Nasce adunque questo grano mezzo incassato nel suo fusto diviso in linee, che d'ordinario sono dodeci, ma sempre in numero pari, ben coperto

e ben

e ben difeso dà un repplicato cartoccio di foglie, che strettamente
il circondano, e lo riparano dà qualunq. ingiuria, e degl'uccelli, e
delle Nebbie.
Allorchè questa pianta gitta fuori dalla sua cima un certo pennacchio, o
sia fiore di colore castagno, nel punto stesso, comincia altresì spun=
tare la panochia dal gambo. Pria però che spunti il grano vi si scopro=
no certi nervetti, o sieno sete, che escono dalla cima del suo fusto di
color biondo, e quando queste sete rosseggiano, allora il latte comincia
insinuarsi nel grano.
Ama questa pianta i terreni sassosi; perchè il sasso allorchè riscaldato dal
Sole conserva, e mantiene il calore fin doppo mezza notte, riesce
però da per tutto.
Dice il sig.r Tanara, che questo grano poco si pratica trà noi (ma egli in=
tese di favellare del suo paese) perche dice egli, ricerca terreno
grassissimo, eppure la sperienza, che è la base della vera Filosofia
ci fà vedere, che la stradalta quantunq. di fondo giarroso, e magro
ne produce tanta copia, che credesi bastevole à mantenere la Car=
nia. Soggiunge lo stesso autore, che questo granno si riduce in farina
in tempo d'arestia, che saccia bensì, ma che dà poco fiato. Io però q.ta
volta con buona pace del sig.r Tanara, dirò che la sua farina, e
nutre, e dà forza.
Per prova di ciò riveriti Accademici siete pregati per poco, e per grazia, a meco
fare un mentale viaggio; Portiamoci ad Aviano, Maniaco, Monte=
reale, ed à tutta quella vasta campagna, indi sul margine del
Tagliamento da Spilimbergo, Castel Nuovo Clauzetto, ed indi sino a Tremonti
Quali robusti abitatori non ci fà vedere quel Paese? La nostra Domi=
nante non è ella piena di Facchini Terrazzeri, e Cavafanghi tutta
gente di quei villaggi, che pajon fatti apposta per le fatiche? Pure
questi Uomini son di quelli, che non mangiano senon Polenta.
Quasi l'intera Carnia, ed il Cadore non conoscono altro cibo che questo

Dirò di più rispettabili Accademici, dirò cosa che appena il crederete, e la dico perchè provata. Sor ben due volte nella mia età hò veduto il prezzo del formentone uguale al prezzo del grano, e nulla ostante li miei Tessitori Carnielli hanno preferito sulla publica piazza il formentone al frumento, di modochè devo credere, che il Sig.r Zanara non abbia fissato le sue speculazioni sopra un grano pocomen che novello, la cui coltura era ∫ anco assai rozza ed imperfetta.

Proseguendo io dunque la mia descrizione dirò, che questa pianta riesce assai meglio ne' campi asciutti, che negl' umidi tutto all' opposto del riso; e quanto più calda è la staggione, tanto più ingrossa.

Nei terreni crettosi poi si vede notabile stravaganza, perchè se vi regna in quell'anno gran caldo, produce panochie lunghe [illegible] quasi un piede, ma se all'incontro la staggione è mitte s'impallidisce, e languè; insoma questo è un granno ch'ama il Sole, nè ∫ caldo eccessivo che sia mai si risente.

Quando poi in aggiunta al Sole escono gl'austri, allora muta affatto sembianze, di verde pagiallo diviene verde scuro, e gonfia a meraviglia.

Questo grano è di varj colori, cioè bianco perfetto, ma questo nelle piazze fu vietato, perchè la sua bianca farina dai Pistori veniva senza scrupolo framischiata nel venale; di color sanguigno, ma questo nasce solamente nei prati di fresco arrati, la di cui terra non è ∫ anco purgata; il più bello pero, ed il più perfetto, gl'è colore di setta grezza.

Non v'è biada che moltipplichi più di questa, ma non v'è biada altresì, che cali più di questa, poichè dal giorno in cui si raccoglie sino al terminar dell'annata si cala sino il 25 ∫ cento.

Nelle staggioni troppo umide la sua cana si alza, ma poco granisce, anzi allora ∫ la morbidezza esce dal gembo un cartoccio d'un certo sucio nero, e feccioso, che fatto secco diviene come un carbone.

Massima ferma certamente nell'agricoltura ella è il cangiare ogni anno semente nel campo, ed infatti si vede, che a seminar sempre frumento in un campo, sempre formentone in un altro; la terra si stanca di produre quella data specie di grano, come appunto l'uomo s'

annoja

annoja di mangiar sempre d'un cibo.

Dicono gli esperti agricoltori, che ogni specie di grano succhia dalla terra que' dati umori, che sono a se simpatici, e confacenti, e l'esperienza ha loro insegnato così quantunque da essi sia ignota la ragione. nulla ostante perciò sul fondamento della loro pratica essi ci esortano ogn'anno a variar la semente. ed in fatti da questa Massima si vedono con buon successo gli effetti; di modo che sono costretto anch'io a dirvi con tutta franchezza non già: che per tale ragione l'effetto esser dee così ma anzi vò dire: perchè l'effetto è così la ragione esser dee la tale.

Riveriti Accademici, questa si è la Storia del Sorgoturco e vi dico il vero, che pria di cimentarmi a farne discorso di questa pianta ho procurato di rintracciar lumi ma tutto in darno perchè in que' tempi, in cui fiorivano gli Antichi Agricoltori questo grano era ancora nell'India, il Columella il Falcone, l'Agostino Gallo e molt'altri nonne fanno menzione di sorte il Tanara come dissi, in poche righe lo descrive, e come di volo ne da passata ed il celebre Muratori ce da una istorica notizia senza internarsi nella prattica, e perciò sono stato costretto restringere il mio discorso sulla sola sperienza fatta nella mia picciola Villa.

Ma egl'è ormai tempo ch'io passi al modo di seminare e d'allevare questa pianta, e finalmente di raccogliere e conservare il grano raccolto.

Sogliono i nostri Agricoltori seguendo l'orme de' loro predecessori (perchè nel Contadino ben invecchiato costume diventa rito) sogliono dissi, seminar questo grano prima d'arare la terra di poi lo cuoprono con l'aratro indi lo spianano con l'erpico ma io questa volta voglio prendere per mano l'Amico Agricoltore e passo passo guidarlo con nuovo metodo al perfetto lavoro. vò farli vedere ogni disordine si rispetto all'economia come anche a certe altre superflue fatiche, che con poco frutto li convien fare nel campo pria che possa assaggiarlo. ma prima Signori

mici datemi licenza, ch' io levi alli vostri Coloni un certo oscuro velo che li fa travedere.

Credono essi che quanto più copiose sono nel campo le loro piante altrettanto frutto abbian essi a raccogliere, ma di gran lunga s'ingannano. Io vi assicuro Letterati Academici che quanto più distanti saranno l'una dall'altra le piante nel campo altrettanto copioso avrano il raccolto, nè vi paja questo un paradosso avendo io già pronto certi argomenti che saranno altrettante ragioni relative ad un vero principio e naturale per convincere gl' increduli.

Le forze d'un Uomo, le forze d'un Giumento si estendono per esempio a cento, e nulla più, coll' aggravare quest' Uomo, questo Giumento a cento e trenta, vale a dire ad un peso eccedente le proprie forze certamente corre pericolo che sottogiaciano oppressi dal peso stesso. Un persico, un pero puono portar cento frutti e nulla più: ma se il persico, il pero saranno carichi a primavera di soverchio fiore che n'accade? Vedrete o spezzarsi li loro rami, o per lo meno vedrete i frutti di mezza mole, o di poco sapore.

Ma senza che v' attedj con altre superflue prove vediamone un vicino esempio anzi il caso nostro. Gl' Agricoltori suburbani di questa Città che persuasi che la Campagna d' Udine sia delle più vigorose ingombrano tutte di folte piante di formentone i loro Campi che producono belle canne ma poco grano ed è ben raro il caso ch' essi godano un copioso raccolto, e la ragione si è: perchè il campo essendo troppo carico resta a mezza carriera esservato. Le folte piante l'una all'altra si levano il Sole che è la vita del grano, per poca arsura risentono la siccità, per poca pioggia risentono la morbidezza ed in fine le loro speranze restan deluse sul più bello a dispetto delle copiose grasse, con

cui cuoprono l' intera campagna.

Ben persuasi adunque di tal verità contro il suddetto inconsiderato disordine, io vedo inoltre li vostri Coloni gettar per la semina un pesinale di grano per ogni campo ed io dico che per la semina d' un campo ci basta un quarto solo, a buon conto il povero Colono ha risparmiato per ogni campo il pane d' un giorno per la famiglia. io vedo che nel zappare fanno molte disordinate fatiche senza frutto, e perchè in assunta vogliono avere più campi, si caricano di grossi affitti, e manca loro nel più bello dell' opra la forza e il tempo, stano esposti tutto il giorno al Sole, patiscono gran sete, e sudano prestochè le midolle. Quanto li compatisco! Per troppo mi sono note le loro angustie, e questo appunto si è il motivo che io mosso dalla carità verso loro ho fatto studio di sì grande argomento quale tende puramente al loro sollievo, ed alla fine a caricare di grosse panocchie i loro granaj.

La stagione per la semina del Sorgoturco maggiore, sarà l' ultime d' Aprile poco più poco meno ciò non importa, poichè questo ha cinque mesi di tempo per maturare e il suo raccolto cade fin settembre in cui la stagione è per anco calda. ma all' incontro pel Cinquantino bisogna stare avvertiti, perchè se si perde un giorno solo vuol dire assai (vien detto cinquantino perchè in cinquanta giorni granisce). questo adunque va seminato subito la messe del grano anzi un giorno avanti la semina si ponga a molle la semente nell' acqua di fiorse, affinchè il grano così preparato nasca un giorno prima ed è cosa certa che il caldo d' un sol giorno di Luglio pesa per sette d' Ottobre, nel cui meso si miete il cinquantino.

Domani adunque abbiasi a seminare il campo, intanto Signori miei questa sera si prepari l' aratro, e si aguzzino i ferri, cioè il coltro, ed il vomere

ma qui ci vuole avvertenza, e cognizione del fondo della terra e se il cam
po averà buon fondo si potrà profondare, ma se averà poco fondo
si dovrà arare a mezz'aria per non iscoprire la terra selvatica, e
magra che sottogiace. Per profondare adunque due gradi più all'ingiù
dell'orizonte si calano due nodi della catena e perchè il vomere nella terra
fa lo stesso effetto che fa il taglio del remo nell'acqua per conseguenza
se il vomere guarderà un solo grado all'insù l'aratro starà sempre
a galla nè per forza che si faccia, vorrà profondare, e se all'incontro
guarderà qualche grado all'ingiù più del dovere, esso profonderà tal-
mente, che scoprirà la sterile, e guasterà l'aratro, e li buoi.

Si ari sempre di bel mattino nell'ore fresche sì perchè nel caldo i Buoi patiscono, e
sfiatano come anco perchè finita l'opra, abbia tempo di pascolare,
e di rifrescarsi.

Arato dunque il campo dal più al meno si conosca la forza dello stesso, quale con un poco
di prattica già si acquista, ma per facilitare l'intelligenza sup-
poniamo che il campo arato sia di mezza forza se le dia una
lieve passata con l'erpico. di poi con un bastone armato con
punta di ferro a cono sul colmo de' solchi si faccian le buche
profonde circa sei onzie, siano dette buche l'una dall'altra distanti
mezzo passo geometrico per il formento maggiore, per il cinquantino poi
cioè la distanza d'un braccio, fatte dette buche se li ponga un
grano solo per buca e finatte con l'erpico passando, e ripassando
resteranno coperte le buche suddette ed il campo spianato.

Caso poi dopo questa semina cadesse dal cielo qualche dirotta pioggia che induri la terra, in tale caso
appena asciugato un poco il terreno si torni di nuovo a ripassarvi
sopra con l'erpico per così facilitare alle tenerelle piante l'
uscita.

uscita. In questa foggia Sig.ri Miei vedrete in circa dodeci giorni il maggiore in otto et.a il cinquatino spuntar fuori da terra quasi tutto ad un tempo.

Doppo la semina ci succede il zappare; questa operazione che è necessaria, come in seguito vedrete, in tanto pensiamo al modo, al tempo, e quanto al tempo io dico che il sorgo maggiore dovrà zapparsi gni 15 doppo spuntato da terra, ed il cinquantino gni 10, assicurandovi che l'opra riesce assai meglio quando le piante son tenere, che non adulte; rispetto poi al modo io ben m'accorgo riverit. Accademici, che voi desiderate prima di sapere cosa sia zappare, e quali eff.ti produca nelle piante il zappare, ed io con più che pronto à compiacervi. Il zappare adunq. non è altro che scalzare le piante dalla terra, o sia levare la terra dalle piante; questa operazione si fà con uno stromento di ferro detto zappa, col quale percorendo replicatamente col taglio la terra stessa si toglie quasi sino all'iscoprirne le radici del sorgo; questa operazione produce poi in seguito due notabili effetti.

Il primo si è che il sole, e l'aria infondono alla radice le loro agitative qualità, la fortificano, e la dispongono à produrre; il 2do. poi si è che la terra scalzata essendo mossa, dee p legge naturale fare la sua ebolizione a sciogliersi in polvere; di questa terra scalzata fermentata che ella sia, ne faremo poi quell'uso, che à suo tempo sarò p dirvi. Intanto riverit. Accademici l'agricoltore zappando in simil foggia risparmierà certe superflue fatiche, poichè come ei faceva in prima si conveniva con brieve zappa scalzar tante piante superflue, e ben mille volte abbassare la schiena p sbarbicarle, che all'incontro in oggi colla sua zappa di lungo manico stando dritto in piedi così un soldato, facendo opra ordinata la fà con diletto, ed invece di travagliare nel campo d'un sole all'altro lo vedrete compiere l'opra assai p tempo.

Terminato il zappare, ci resta un altro lavoro, e questo sarà il compimento di tutto ciò, che sin ora si è fatto: Questo si appella rincalzare

e solcare il campo. Questo pesante lavoro per il sorgo maggiore si farà circa 15 giorni doppo zappato, ma p[er] il cinquantino bastano 10, avendo già p[er] la calda staggione la terra scalzata bolito abbastanza. Pria però di por mano a quest' opra, che replico ella è più pesante dell'altre, permetteremi eruditi Accademici, che io vi rispieghi cosa sia Solcare, o secondo alcuni radrizare detto da nostri Ledrà, e quali effetti si scorzano in seguito a questo lavoro.

Solcare adunque è un atto tutto contrario al zappare, perchè, come nel zappare si è levata la terra dalle piante, così nel Solcare si restituisce la terra alle piante, e quanto più generosa sarà questa restituzione, altretanto le piante stesse caricheranno le panochie di grano, nel solcare poi si vede, anzi si tocca con mano un effetto di sommo rilievo, ed è il seguente.

Sappiate Sig.ri, che quando fu seminato il grano, nell'atto del suo nascimento la tenerella pianta sparse all'intorno del primo nodo una corona di picciole radici sufficienti bensì p[er] fare crescere, e mantenere la cana, ma non già p[er] somministrargli quella copia di suchi ch'empiono il grano d'Ore, ma nel rialzarli la terra, il gambo getta fuori d'intorno al secondo nodo un'altra corona di più forti radici; se poi si rialza da quattro venti generosamente la terra, allora si che anco dal terzo nodo esce un'altra corona di più grosse radici, che serpeggiando agevolmente nel mosso rialzato terreno somministrano tanta copia di suchi alla pianta, che non potendo capire in una sola panochia la sforzano a gettare e due, e tre ben pesanti, ed io stesso ho veduto in Flaibano nella Braida detta S. Michiele terreno assai sassoso un mostro di panochia lunga un piede, qual era contorniata da sei altre minori panochie, e tutte a perfezione mature. Questa pianta fu da me ben bene esaminata, e la ritrovai con quatro ordini di ben forte radici perchè ben rialzata.

Quest' ordini di radici, come dissi escono dal secondo, terzo, e quarto nodo, e molte volte restano esse scoperte fuori della superficie della terra che sembrano appunto zampe di fierre, e quando vedete una pianta con uno, o due ordini di fiache radici dite pur francamente: questa pianta fu malamente lavorata.

Ora dunque riveriti Accademici che avete udita la vera idea, e scoperti

gl'

gl'effetti di sì grand'opra, permetteremi ch'io vi spieghi anco il modo di pratticarla, ed è il seguente.

Si prende di nuovo l'arratro, ma non già quello con cui fù arrato il Campo, perchè quello avendo le ale disuguali getta la terra solamente d'una parte, ma prender si dee l'altro strumento, che da' Noi vien chiamato il Solzador, quale avendo le sue alle uguali getta, e comparte la terra metà p. parte; a questo strumento si assetta il solo vomere, indi si passa all'atto del solcare, ne crediate S.ri che il solcare sia simile all'arrare, quantunq. à molti paja lo stesso, perchè nell'arrare il ferro dee caminare sopra il convesso del vecchio solco, che all'incontro, nel solcare il ferro dee caminare nel concavo, e questa operazione non fà altro effetto, che di profondare, sollevare, e gittare la terra metà p. parte affine di rialzare più aggevolmente le piante.

La massima parte degl' Agricoltori passano la stanga di questo strumento sopra lo stesso caretto di due rote appunto come si pratica nell' arrare, ma in questa foggia vi corre pericolo che ò l'asse, o le ruotte guastino qualche pianta. Io però suggerisco un'altra maniera assai più cauta, cioè di non usare il carretto nell' atto del solcare, e questa l'hò appresa in villa di Cusana.

Questi prudenti agricoltori allungano al Solzador quella stanga, che essi appellano l'Abut, e questa entrando nella ritorta del giogo serve al Solzador di timone, e lo tira dietro à se mirabilmente, cosiche strisciando sempre in retta linea frà l'una e l'altra pianta fà l'opra à perfezione, e senza pericolo di guastar le piante.

Solcato il Campo si prenda la Zappa s'accommodi la terra solcata d'intorno alla pianta, e con larga mano si rialzino tutte le piante disponendo loro d'intorno la terra in figura conica cosichè ogni pianta di Sorgo sembri un giglio scaturito da un cono di terra.

Riveriti Accademici p. quanto vedo voi mi compatite, e del mio mettodo vi mostrate contenti, non già così li vostri Colloni

quali frà loro van facendo certi mutoli conti, e sembrami dicano, che per seminare un campo in simil maniera hanno perduto cinq: ore di tempo, che nel solcare, le loro fatiche ad altro non servono, che per rendere più affettata la polizzia, e simil cose. Ma io in una parolla rispondo à questi negligenti Agricoltori, che mi appello al granajo; in tanto non resta, ch'io non mi lagni, e dica positive?

Un Foglio di carta? una spilla? che devono passare per le mani de' loro respettivi Artefici più di dodeci volte prima d'esser finita vengono queste trattate dà essi con tanto studio, e con tanta pazienza, che dà essi non si sente nè obbietti, nè lamentazzioni, quantunq. non vagliano che mezzo un becco? e una bella parochia, poter del mondo, che vale un soldo, incontrar dee tante difficoltà, tante querelle, per esser quatro volte sole trattata con un vantaggioso ben ordinato lavoro?

Non mi negate questa grazia, riveriti Accademici d'accettare il mio invitto, e di portarvi come giudici sopra loco meco nel Campo, ecco che nè dite? certamte questo non sembra più un Campo, ma bensi un ordinato giardino, osservate come tutte le piante son rettilinee, equidistanti collocate tutte sulla cima de' solchi, che pajano un esercito in ordne di battaglia? queste piante non sono più esposte al pericolo d'esser guaste dall'aque, l'una non toglie all'altra il raggio del sole, e fra esse l'aria vi scherza, e le rallegra.

Pure riveriti Accademici parmi, che tal'uno di voi voglia farmi un obietto. Intendo. Voi volete farmi capire, che forse tutti i grani non nasceranno, o sia perche il picciolo semenzale del grano era guasto, o sia per qualche altra occulta caggione, che quand anco nascano tutti i grani, queste tenerelle piante puonno patire il guasto da certi sotterranei vermicelli, ed altre bestiole, che noi chiamiamo sciezesi, e se ciò accade? ecco vuoto il terreno, e le speranze deluse.

Questo objetto sigri miei egl'è ben fondato, anzi pur troppo accade,

ma

~~[illegible]~~ ma tanto è facile, che accada, quanto è facile il ripararvi.

Quando si semina il campo, come sopra vi dissi a grano, a grano, si semini ancora nell'ultimo solco delle cavedagne negl'estremi del campo un pugno di grani alla rinfusa, e questo sarà il seminario da cui si caveranno le reclute per la rimessa; ma s'avverta, che questa rimessa si dee fare con il badile à bucca subito doppo zappato non già con la zappa, e se ciò non v'aggrada, nel solcare gettate nel vuoto un pugno di saracino, o pochi semi di rappe, o quattro fagiuoli, che già siete a tempo.

Ora sig.^ri miei null'altro ci resta che d'aspettare il raccolto, e di cui segni saranno i seguenti. Quando il pennachio è affatto secco (ma qui devo avvertire l'agricoltore, a non spennachiarlo sino à tanto che la pannochia non sia ben fatta, perchè il grano in questo caso si rannicchia) quando il gambo è color di legno, le foglie sfiancate, e le tette arsiccie, allora si aspetti bella giornata, si recidan le piante, e caricate sul carro si conducano à casa nell'aja, si lasci così qualche giorno, indi dalle massere, e da famigli se li levi il cartoccio lasciandolo così in panochia sul proprio fusto, che questo è il modo più sicuro per conservarlo, anzi sempre più il grano cresce, e matura sin tanto che il fusto hà in se stesso qualche poco d'umore.

E perchè sò che molti poveri Contadini sono così scarsi d'abbitazione, e di granajo, che non sapendo ove riporre il grano raccolto sono costretti massimamente ne' tempi piovosi lasciarlo in muchio ove si amuffa per non poterlo allargare, e molti altri sono così sconsigliati, che à precipicio lo vendono à prezzo vile, così ancora à questi infelici io devo insegnarli il modo di ripararlo, ed è il seguente.

Nel levare alle panocchie il cartoccio si lascino due foglie d'ogni panocchia, e per le foglie med.ma si lega in mazzi e si appende sotto l'aja, sotto i ballicidij all'aria in faccia al sole, perche questo veram.te è il grano del Sole; si appende ancora sopra gl'alberi del cortile, ed ivi si lascia sino al carnovale stanteche questo grano, purchè goda il benef.o dell'aria nulla paventa le pioggie, le brine, le nevi invece d'offenderlo lo rendono anzi più stagionato, e perfetto.

Quando poi s'accorgete ch'egl'è ben secco, secondo i vostri bisogni battetelo colle verghe, oppure sgranellatelo con un stiletto di ferro, che ci resterà netto com'un oro di Cera.

Rispettabili Accademici non potrete credere quanto piacere io senta in me stesso in vedervi persuasi di questo metodo, che non è già tutto mio, poichè ho veduto ancora la praticha quasi stessa in certe Ville dell'alta, quali godono un ubertoso raccolto assai differente dagl'altri.

Oh! ben felice potrebbe appellarsi questa Provincia, se l'universale ponesse le sue applicazioni all'agricoltura, e sopra il tutto a questo grano si necessario, e fecondo, perche contandosi dalla Livenza all'Indri C. 800 Ville si calcola altresi che in tutto questo tratto di paese vengano seminati più di 100/m Campi di solo formentone. Non voglio mi si conceda senon un stajo p campo di più secondo il puro metodo, ed ecco in un subito, che questa patria raccoglierebbe 100/m stara di più del solito, che è lo stesso che dire 100/m Ducati di più, co' quali in un decennio potrebbe risanare le sue piaghe.

Sig.ri miei ho finito, nè altro mi resta, senon di farvi vedere uno strumento di poca invenzione, e di minor spesa, col quale darete coraggio à vostri Coloni di seguitar questa scuola, e di facilitar loro le semine, nè crediate, che io sia così sfaciato, che di pretender da voi questa totale riforma, no? Quello che io imploro da voi si è, che p la prima volta ne facciate fare, ma sotto i vostri occhi, una pruova, e da questa vedrete il vostro, ed il loro interesse. Con questo strumento da un Uomo in poche ore si fano equidistanti le buche in qualivoglia Campo, e si risparmia la semente. Il raccolto corrisponderà

certamente alle mie promesse, e nella quantità, e nella qualità; ed in fine avrete il bel piacere di conoscere pressapoco la quantità del raccolto pria della messe, se in passeggiando vorrete numerare le panocchie di un solco solo, e quelle moltipplicando per il numero de solchi, il prodoto vi darà il numero delle panochie, delle quali se di sorgoturco maggiore 48 faranno un pesinale, se d'cinquantino 88 all'in circa

Segue il Calcolo di quanto grano produca un Campo pel metodo da me giusticato supposta una sola panochia per pianta, e pund del sorgoturco maggiore.

Pezzo di terra arativo Longo - - - - - - p.[i] 60
Largo - - - - - - - p.[i] 14

Moltipplicato produce - - p.[i] 840

Cioè campo di questa misura

La sud.[a] lunghezza di p.[i] 60 contiene passi geometrici 72, che a mezzo passo distanti l'una dall'altra le piante fanno stazzioni ossia piante numero - - - - - - - - - - N.[o] 144

La larghezza di p.[i] 14 contiene solchi - - - N.[o] 36

Moltipplicati producono piante - - N.[o] 5184

Adunque a una sola panochia per pianta saranno panochie 5184; e tanti grani bastano per seminare un Campo.

Una panochia mezzana contiene d.[i] grani 450; e pesa onze cinque grosse; dunque le sud.[e] panochie 5184 pesano lb.[e] 2160. che a lb.[e] 120 lo staro daranno st. 18 p. - da quali levato il 25 per cento resteranno ben secco st. 14 p.[ti] 2 2/3

Calcolo del Cinquantino

Lunghezza come sopra a due piedi distanti l'una dall'altra contiene stazioni, o sian piante - - - - - - - N.[o] - 240

Larghezza come sopra contiene solchi - - - N.[o] - 36

Moltipplicati producono piante N.[o] 8640

Dunque una sola panochia per pianta saranno panochie 8640,
e senza grani bastano p la semina.
Una panochia mezzana contiene grani 310 c.a, e pesa oncie 1 3/4
grosse. Dunq. le sud.e panochie 8640 pesano ℔. 1980, che a libre
120 lo staro daranno $.16 p.13; dai quali levato il 15 p 100 resteranno
ben secco $.13 p.1 1/3
Piaccia all'Altissimo di benedire le vostre Campagne, e le vostre
attenzioni, che io intanto do fine col versicolo 6.o della prima di
S. Paolo ai Corinti

Ego plantavi
Appollò rigavit sed
DEUS
Incrementum dedit.

D. c

Copia di lettera scritta dal Sig.r Valentino Galvani da Pordenone li 29. Genn.o 1781 in materia di concimare i prati, e l'erbe col gesso.

Eccomi a ragguagliarla di quanto penso, ed ho sperimentato circa al concimare le terre col gesso

Avendo letta una Dissertazione d'un tal Giacomello Agente di Ca Priuli riguardante al gesso, ho voluto sperimentarlo, e perciò in Novembre 1776. ho gettato tre separati corpi di terra di qualità e forza mediocre, e piuttosto leggiera di due Campi circa l'uno, li quali nella Primavera dello stesso anno erano stati seminati di Trifoglio nel Formento. Questo Trifoglio nell'anno seguente 1777. riuscì bellissimo a meraviglia, ed ho veduto chiaramente che riuscì tale per effetto del gesso, perchè in ogni uno delli detti tre corpi di terra ne ho fatto lasciare nel mezzo una picciola porzione senza gessare dove il trifoglio riuscì infelice in modo che vi era un divario assai grande, cioè da uno a dieci circa.

Incoraggito da questa esperienza nello stesso anno 1777. ho proveduto una barca di gesso di Romagna, e sulle insinuazione del d.o Agente Giacomello ho fatto costruire una picciola fornacetta a similitudine di quelle da Calcina per cuocerlo con minor spesa, ma ho chiaramente sperimentato che cotto in tal modo non riesce perchè troppo svapora; e di fatto nel tempo dell'attuale cottura tramandava un acuto odor di solfere che si sentiva sino alla distanza di mezzo miglio e più.

Da diverse altre esperienze ho rilevato che il gesso di Romagna cotto nel forno riesce più e meno tanto nelle terre leggiere quanto nelle forti, ed all'incontro ho trovato che in certe terre tanto leggere che forti non riesce niente, e nemmeno nelle umide, ed ho sperimentato ancora che nelle biade non si vede alcun

vantaggio

vantaggio, ma bensì nell'orbe, e particolarmente nel Trifoglio, e che nelli Prati vecchi non riesce, ma bensì nelli nuovi nei quali il gesso può insinuarsi.

Siccome io ne faccio uso solamente nel Trifoglio non faccio gessare presso le viti, non perchè avessi timore di pregiudicarle con questo concime, ma perchè appresso le viti non faccio seminare Trifoglio onde poter far lavorare annualmente la terra vicina alle viti

Dalla descrizione che fa del gesso il celebre Bertrand rilevo che quello di Moggio dovrebbe essere assai migliore di quello di Romagna per quest'uso, perchè vi rilevo in quello di Moggio tutte quelle apparenti qualità che descrive il medesimo, e perciò ne ho provve= duto sei migliara, e voglio sperimentarlo macinato crudo come suggerisce il detto autore, il quale niente dice circa il tempo di spargerlo; ma per quanto io ho sperimentato, credo che il tempo più opportuno sia verso la fine di Ottobre, o li primi di Novembre in tempo che la terra non sia bagnata, ma piuttosto asciutta acciocchè abbia tempo e più facilmente possa insinuarsi nella terra, e avere un buon raccolto di Trifoglio nell'anno seguente.

La quantità del gesso deve esser relativa alla qualità e forza del terreno, ed in un terreno mediocre crederei che trecento libre per campo di Tavole 840. fosse bastante.

Questo è quanto &c.

La calce viva è il miglior degli ingrassi sopra i Prati quando sia preparata come segue.

Amico

Non sapevo come ricordarmi a voi, e finalmente mi si presenta l'occasione di farlo coll'offrirvi un tenue mio lavoro, il quale aggradirete in mia memoria, e compatirete colla vostra amicizia. Non bramo in retribuzione, che la vostra sincera opinione, perchè non cerco lodi, nè gratificazioni, ma la sola verità. Quod dixi dixi, quod scripsi scripsi. Vi prego però passarne una copia a codesto mio Amico Farmacista Giacinto Zanoja, ed un altra al Sig.r D.r Marcolini, di cui lessi la traduzione, ed i commenti al Veaciano, intorno all'opera del quale non assentirei collo stesso Marcolini, e perchè io ritengo il nostro tifo dell'1817 diverso dal petecchiale del Veaciano, e perchè tu quanto alla parte curativa a giorni nostri cui bono la pratica di Veaciano? Non si curano le malattie con sola Medica erudizione, e mi rincresce, che al dotto, e bravo, ed a me noto D.r Marcolini lo stesso tifo abbia impedito colla sostenuta malattia sopra di sè, di osservare centinaja d'infermi come successe a me; e di pubblicare piuttosto cosa sua, che l'altrui. Compiacetevi col primo incontro inoltrare a S. Daniele la copia diretta al mio Cognato, Comandatemi, amatemi, e credetemi

Feltre li 22 7bre 1818

Dev.: Obb.: Am.co e Serv.:
Francesco D. Brugnolo

La calce viva è il miglior degli ingrassi sopra i Prati quando sia preparata come segue.

Si bagni a riprese la calce con acqua di Letamajo, o con escrementi, che la calce ha la proprietà di render liquidi, e di ammortirne il cattivo odore, e ciò finche si riduce in polvere con andarla rivoltando. Ridotta in polvere vi si aggiunga il doppio o di sabbia, o di cenere lessivata, oppur di terra magra, e si meschi insieme come si fa della malta per fabbricare.

Si lasci poi in mucchio questo impasto durante qualche mese in un luogo poco ventilato, come in una cantina, o in una stalla, o altra stanza.

Al mese di Febbrajo si sparga questa composizione ridotta in polvere con la mano come si semina il Formento, sul Prato andando e ritornando per lungo, e di poi facendo lo stesso caminando per traverso del Prato medesimo.

Questo ingrasso sarà assai più profittevole, e continuerà il suo buon effetto più longo tempo, se prima di spargelo si farà grappar il prato per lungo e per traverso con una greppa a corti denti di ferro caricata di molto peso.

Si avverta di coglier il momento in cui la terra sia fresca, e non molto bagnata tanto quando si ha da grappare, come per spargervi l'ingrasso come di sopra preparato.

Così facendo si averà un terzo di raccolta più il primo anno, e si raddoppierà il secondo, che durerà in questo aumento ben cinque anni, se si averà l'attenziona di rinnovar ogn'anno la grappatura suddetta nel mese di Febbraro.

Per levar il sapor di muffa
alle Botti

Se gli metta dentro della Calce viva. Si lasci alcuni giorni finchè si spolverizi. Indi si faccia ruotolar la Botte perchè venga toccata da per tutto dalla detta calce viva.

Vi si metta poi dell'acqua in abbondanza, e si ruotoli di nuovo ben bene la Botte.

Dopo alcuni giorni si sciacqua ben la Botte, e si purghi con della lisciva almen due volte.

Una bollita poi di Cervesa darà buon odore alla Botte.

Breve instruzione sopra la Coltura dell' Arachys hypogea detta volgarmente Pistacchio di terra, o pisello di terra

Le nocciuole contenute ne' baccelli di questa pianta possono seminarsi ne' primi giorni d'Aprile quando sia dolce la stagione. Debbono esse seminarsi a una a una a guisa del grano d'india. La terra aver dee un' ingrasso regolare come si pratica pei legumi, sebbene un ingrasso maggiore dia un maggior prodotto. Ogni specie di terra conviene a cotesta pianta; però il terreno arenoso e leggiero riesce migliore, atteso che gli spuntoni nascendo dal fondo de' fiori, e che internandosi sotterra, van quivi a produrre il frutto, vi si possono insinuare, ed estendere con maggior facilità, che in una terra soda e tenace.

La terra vuol prepararsi a solchi, e nel rialto fra essi frapposto porsi ciascuna nocciuola alla distanza d'un palmo e mezzo l'una dall'altra. Trattandosi di poche nocciuole, sarà ben fatto di dar loro una distanza maggiore della testè indicata.

Cresciuta che sia alquanto la pianta, si comincerà ad irrigarla leggermente sino a tanto che non si vedranno sbocciare i fiori: dopo il qual tempo vuolsi badare a mantenere la terra morbida, e cedevole, acciocchè gli spuntoni suddetti che dovran produrre il frutto possano liberamente internarsi sotterra.

Trattandosi d'una piccola piantaggione gioverà moltissimo il fare il rialto fra due solchi molto largo, ad oggetto si possa calzare, ossia coprir di terra una parte degli steli inferiori, e così porre la pianta in istato di produrre frutto più abbondante.

Questa pianta richiede un luogo aperto, esposto al sole, ed all'aria, essendosi veduto per esperienza, che qualunque albero o pianta che le sia a ridosso, la offende notabilm.te E' ella parimente molto sensibile al freddo, il quale al suo

cominciare

cominciare ne arresta in certo modo la sua fruttificazione. Tosto che le foglie acquistano un color giallognolo, è un indizio d'essere i frutti già arrivati alla loro maturità; e che bisogna cavarli dalla terra in cui trovansi sepolti. La ricolta è così abbondante che alla mezzana ragione monta al cento per uno, e poichè in terre migliori, e meglio coltivate se n'è ottenuto il duecento, ed anche il trecento per uno.

Per dar qualche idea dell'utilità di cotesta pianta, dirassi qui in accorcio, che ella può servire di ottimo nutrimento al bestiame; che le nocciuole racchiuse ne' suoi baccelli possono mangiarsi crude, abbrustolite, inzuccherate alla guisa di confetti, ed in zuppa come i ceci. Mescolate col Cacao, se ne forma un cioccolate niente cattivo, siccome la loro farina, che ne risulta dopo l'estrazione dell'Olio, come dirassi or ora, mescolata con la metà di farina di grano forma un buon pane.

Sembra però che il vantaggio principalissimo, che se ne può ritrarre, sia quello dell'Olio, che si estrae dalle sudette nocciuole. Costa dall'esperienza, che cento libre di cotal frutto ne danno cinquanta di Olio, e che siffatto Olio, oltre al produrre un lume assai più chiaro e vivace che l'Olio comune, dura per lo meno il doppio di quello che si cava dalle migliori ulive. E' egli altresì buono per mangiare.